

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №10»**

ПРИНЯТО
на заседании
Педагогического совета
МБОУ «СОШ №10»
протокол от 19.02.2021 № 5

СОГЛАСОВАНО
на заседании
Управляющего совета
МБОУ «СОШ №10»
протокол от 19.02.2021 № 3

УТВЕРЖДЕНО
приказом
МБОУ «СОШ №10»
от 19.02.2021 № 41

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №10»**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением от 27 октября 2020 года N 32

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ;

-Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года..

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «СОШ № 10» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

Под организацией горячего питания учащихся понимается предоставление учащимся горячего сбалансированного питания, обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ, предусматривающего наличием в рационе горячего первого и второго блюда, или второго блюда в зависимости от приема пищи, доведенных до кулинарной готовности (п. 2.1 статьи 37 № 273-ФЗ).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения

2. Основные цели и задачи.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. Основные организационные принципы питания

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением от 27 октября 2020 года N 32

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ;

3.2. Организация горячего питания учащихся осуществляется на основании локальных актов общеобразовательной организации, в том числе:

- положения об организации горячего питания в МБОУ «СОШ № 10»;

- приказов школы, утверждающих

- график горячего питания учащихся в соответствии с режимом работы школы;

- режим работы пищеблока с учетом режима работы школы и продолжительности учебной недели;
- примерное 10-дневное меню;
- ответственного за организацию горячего питания учащихся с определением его функциональных обязанностей;
- списки учащихся, получающих горячее питание за счет средств бюджета;
- состав бракеражной комиссии (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);
- состав административно-общественной комиссии за организацией горячего питания учащихся (в состав входят представитель администрации, осуществляющий контроль за организацией горячего питания, медицинский работник, представители органов общественного самоуправления общеобразовательной организации) и её компетенция; результаты проведенных контрольных мероприятий и иное.

3.3. Актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы организации горячего питания, размещаются на официальном сайте общеобразовательной организации.

3.4. Питание обучающихся организуется на базе столовой МБОУ «СОШ №10» МУП «Торговый ряд г. Славгорода»

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками МУП «Торговый ряд г. Славгорода», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.5. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние, которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.6. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

3.7. Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.8. Руководитель школы несет ответственность за:

- организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- соблюдение режима питания во время учебной деятельности;
- согласование меню;
- организацию дежурства в обеденном зале школьной столовой.

3.9. В образовательной организации назначается ответственный за организацию питания, в обязанности которого входят:

- составление списков учащихся, претендующих на льготное питание в соответствии с порядком организации питания для льготных категорий;
- ведение ежедневного учета обучающихся, получающих льготное питание;
- проведение контроля за организацией питания обучающихся.

3.10. Административно-производственный контроль за организацией питания осуществляет комиссия, в состав которой входят представитель администрации школы, медицинский работник, представители органов самоуправления или представители родительской общественности.

Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы.

3.11. Административно-производственный контроль за организацией проверок может быть увеличено.

3.12. В школе создается бракеражная комиссия не менее трех человек в составе: медицинский работник, работник школы и представитель администрации ОО, в обязанности которой входят:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;
 - ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;
- ежедневная регистрация результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с установленной формой согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ;

3.13. Для учащихся в школе предусматривается организация одноразового горячего питания, за исключением учащихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ), обучающихся в школе. Для данной категории учащихся предусмотрено бесплатное двухразовое питание, в соответствии с частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», пунктом 24 части 1

статьи 7, пунктом 2 статьи 18 закона Алтайского края от 04.09.2013 №56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае», подпунктом 2 части 1, статьи 1 закона Алтайского края от 06.09.2016 №77 «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по организации питания отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций».

3.14. Обучающиеся в МБОУ «СОШ №10» питаются по классам согласно графику.

3.15. Классный руководитель является ответственным лицом за охват питанием учащихся класса, ведение консультационной и разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями).

3.16. На классного руководителя возлагается контроль за посещением учащихся столовой.

3.17. Классные руководители, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.

3.18. Классные руководители обеспечивают ежедневное заблаговременное предоставление заявок на питание фактически присутствующих обучающихся, сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Питание учащихся организуется:

-за счет средств бюджета ;

-за счет средств родителей (законных представителей) 5-11 классов. Оплата за питание учащихся осуществляется родителями (законными представителями) .

Обязательно в перечень отдельных категорий учащихся 1-11-х классов включаются:

- учащиеся 1 -4-х классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием (основание: пункт 2.1 статьи 37 № 273-ФЗ);

- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ)

- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком) (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81

4.2. Предоставление горячего питания за счет средств бюджета отдельных категорий учащихся 1-11-х классов производится на основании заявления родителей (законных представителей) по форме, установленной общеобразовательной организацией, и копий документов, предоставляемых органами местного.

4.3. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая МБОУ «СОШ № 10» осуществляет производственную деятельность в режиме двух смен и пятидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5. Контроль организации школьного питания.

5.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно-административной комиссией.

5.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

5.4. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-Эпидемиологических норм и правил качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.5. Контроль организации питания обучающихся и использования бюджетных и внебюджетных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляется Комитетом администрации г.Славгорода Алтайского края по образованию

5.6. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляется ответственным за организацию питания.

6. Ответственность сторон

6.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков, обедов.

6.2. МУП «Торговый ряд г. Славгорода» несет ответственность за качество предоставляемого питания, обслуживания и профессиональное соответствие персонала пищеблока.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность: за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи, за выполнение условий организации платного питания.

